



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WICHLERN GENUSSSTUBE

WIR – **DOMINIKA & KLAUDIA** – SIND SEIT VIELEN
JAHREN MIT **HERZBLUT** IN DER GASTRONOMIE
UNTERWEGS UND HABEN HIER IN KRIENS UNSERE
WURZELN GEFUNDEN.

GEMEINSAM MIT UNSEREM KÜCHENCHEF **JONAS**
STEHEN WIR FÜR EINE **EHRliche KÜCHE** –
HANDWERKLICH GEKOCHT, MIT **RESPEKT** VOR DEM
PRODUKT UND SEINEM **NATÜRLICHEN GESCHMACK**.

UNSERE GERICHTE ENTSTEHEN IM **RHYTHMUS**
DER JAHRESZEITEN, VERWURZELT IN DER **SCHWEIZER**
KÜCHE, **MODERN INTERPRETIERT**
UND MIT VIEL **LIEBE** ZU **SAISONALEN**, FRISCHEN
PRODUKTEN ZUBEREITET.

GENUSS BEDEUTET FÜR UNS **QUALITÄT**,
AUTHENTIZITÄT & GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT.

WIR FREUEN UNS, WENN SIE SICH BEI UNS **WOHLFÜHLEN**,
DIE **ZEIT VERGESSEN** UND **EINFACH GENIESSEN!**



~ VORSPEISEN ~



WICHLERN GENUSSSALAT

mit unseren eingelegten Gemüsen, gerösteten Kernen und grünem Hausdressing

10

ZARTER NÜSSLISALAT

mit knusprigem Speck, Ei & Croutons an grünem Hausdressing,

12.50



RANDENSALAT MIT DALLENWILER GEISSFRISCHKÄSE

begleitet von Orangen, Rucola & gerösteten Baumnüssen

13

WICHLERN RINDSTATAR

*mit gebeiztem Ei, Crème Fraîche & luftiger Dijon-Espuma,
dazu Toast und Butter*

70g 23 • 140g 33

AUF WUNSCH MIT COGNAC + CHF 4

TAGESSUPPE AUS SAISONALEN ZUTATEN

einfach fein nach Inspiration des Tages

10



~ *UNSERE HAUSKLASSIKER* ~

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

knusprig in hausgemachter Panade und klassisch in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Pommes Frites & buntes Ofengemüse

32

HAUSGEMACHTES SCHWEINS-CORDON BLEU

mit Bergkäse & Schinken gefüllt und klassisch in der Pfanne goldbraun gebraten, serviert mit Pommes Frites & buntem Ofengemüse

34

KALBSGESCHNETZELTES „LUZERNER ART“

*in feiner Champignon-Rahmsauce,
serviert wahlweise mit hausgemachter BUTTER-RÖSTI oder PASTA*

36

ÄLPLER MAGRONEN

*in Rahmsauce mit Kartoffeln & Bergkäse, begleitet von
hausgemachtem Vanille-Apfelkompott & knusprigen Röstzwiebeln*

25

RÖSTI-PFANNE

klassisch mit Bergkäse, Fleischtomaten & Spiegelei

24

AUF WUNSCH MIT SPECK + CHF 4

RINDFLEISCH – SCHWEIZ | SCHWEINEFLEISCH – SCHWEIZ
KALBFLEISCH – SCHWEIZ | POULET – SCHWEIZ

WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH ZU ALLEN ALLERGENEN IN UNSEREN GERICHTEN.
ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.



~ KÜCHENCHEF JONAS EMPFIEHLT ~

ANGUS BEEF BURGER

*belegt mit Bergkäse, Speck, hausgemachtem Coleslaw, knusprigen
Zwiebelringen und Wichlern-Sauce, serviert mit Pommes Frites*

30

SOUS-VIDE GEGARTE POULETBRUST

*an feiner Thymian-Pfeffer-Sauce, dazu Bratkräuter-Kartoffeln
& buntes Ofengemüse*

29

SPARE RIBS MIT BBQ-SAUCE

*langsam gegart und glasiert, dazu Pommes Frites & hausgemachter
Coleslaw*

36

SCHWEIZER ENTRECÔTE VOM YAKITORI-GRILL · 180 G

mit Thymiankartoffeln, saisonalem Ofengemüse & Sauce Béarnaise

44

Schonend auf dem japanischen Yakitori-Grill über Holzkohle
gegart – für feine Röstaromen und saftigen Genuss.



CREMIGES RANDENRISOTTO

*mit karamellisiertem Dallenwiler Geisskäse und gerösteten
Baumnüssen verfeinert*

27

RINDFLEISCH – SCHWEIZ | SCHWEINEFLEISCH – SCHWEIZ
KALBFLEISCH – SCHWEIZ | POULET – SCHWEIZ

WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH ZU ALLEN ALLERGENEN IN UNSEREN GERICHTEN.
ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.